SAMSUNG DIGITall
everyone's invited™

사용설명서

본사 : 경기도 수원시 영통구 매탄 3동 416번지 Tel: (031)200-1114

## 서비스센터 대표전화번호

전국 어디서나 **1588-3366**
제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면
고객 여러분의 궁금점을 언제나 친절하게 상담,
빠른 서비스를 제공합니다.

## 서비스센터 홈페이지

**www.samsungsvc.co.kr**
고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및
실시간 사이버 상담이 가능한 서비스센터를 운영하고
있습니다.

고객 상담실
서울 **02-541-3000 / 080-022-3000**

인터넷 쇼핑몰
**http://www.gosamsung.co.kr**

인터넷 홈페이지
**http://www.sec.co.kr**

[한국 AS 우수 기업]마크는 국가 기관인 산업자원부 기술표준원에서 소비자에 대한 품질정보나 고객 서비스가 우수한 기업임을 인증하는 마크입니다.

Ⓐ-2

Code No.:DE68-01325A

SAMSUNG

# 삼성 전자레인지 골고루

## 제품사용설명서

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고,
재산상의 손해등을 막기 위한 내용입니다.
반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

이 제품은 국내(대한민국)용 입니다.
전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

**RE-MC50T / RE-C50**
**RE-C50M / RE-MC50**

# 차례

**안전을 위해 꼭 읽어두세요!**

**버튼 하나로 간편하게 데우고, 녹이고, 요리까지...**

## 준비편


안전을 위한 주의사항 ——— 3~6
사용전 준비 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
설치 방법 ——— 7
접지 방법 ——— 8
제품소개 ——— 9~10
사용하는 그릇 알아두기 ——— 11
랩/비닐봉지 사용 방법 ——— 12


## 자동 조리편


커피,한약,물 등을 데우고 싶어요! 간단 데우기 13

밥,찌개,우유를 데우고 싶어요! 자동조리 14

냉동피자,냉동만두,계란찜을 만들고 싶어요! 자동조리 15

라면,감자삶기, 젖병소독을 하고 싶어요 자동조리 16

육류,닭류,생선류가 꽁꽁 얼었어요! 해동 17~18

## 시간 조절만 하면 이런 요리도 돼요!

## 손질을 깨끗하게... 고장같으세요. 다시한번 확인해 보세요.

### 응용 조리편


원하는 시간을 설정하여 음식을 데우고 싶어요! 수동데우기 19~20

야채를 데치고 싶어요! 데 치 기 21~22

반찬을 만들고 싶어요! 감자조림/두부회 23

간식을 만들고 싶어요! 피자토스트/약식 24

콩도 불리고, 행주 소독도하고.. 간단한 맛내기 25


### 기타


잠금/절전/탈취기능 ——— 26

손질 및 보관방법 ——— 27


### 서비스 의뢰 전


의뢰전 확인사항/제품규격 ——— 28

제품보증서 ——— 29

# 안전한 사용을 위해 꼭 지켜주세요.

사용자의 안전과 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.
아래의 내용을 잘 읽고 올바르게 사용해 주세요.

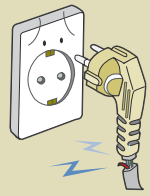
주의 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

경고 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

## ■ 전원관련

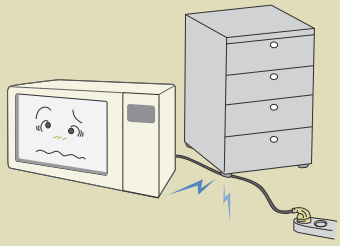
**경고 손상된 전원코드, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.**

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
▶ 전원코드 손상시 서비스센터에 수리를 의뢰하세요



**경고 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 망가지지 않도록 하세요.**

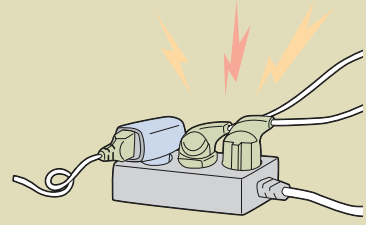
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



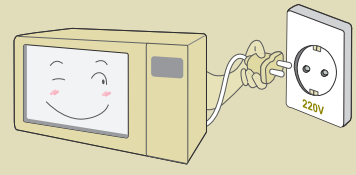
**경고 코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.**

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

**경고 하나의 콘센트에 여러 개의 전원플러그를 동시에 사용하지 마세요. 콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.**



**경고 본 제품은 220V전용입니다. 반드시 접지되어 있는 전원콘센트에 연결하세요.(15A이상)**



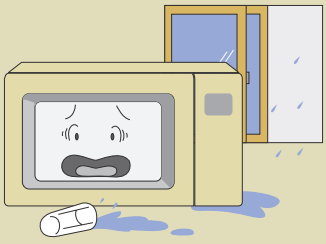

**주의 장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아 주세요.**

▶ 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.

## ■ 설치할 때

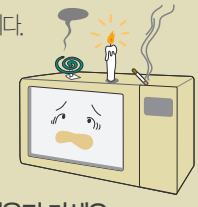
**경고** 기름, 연기, 습기, 먼지 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



**주의** 촛불, 담뱃불 등을 전자레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.

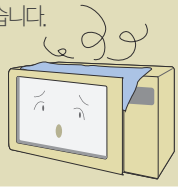
▶ 화재의 위험이 있습니다.



**주의** 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

▶ 제품이 과열되어 고장이나 화재의 원인이 됩니다.

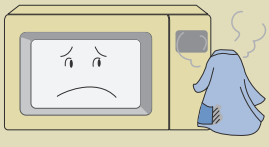
▶ 커버가 문에 낄 수 있습니다.



## ■ 사용할 때

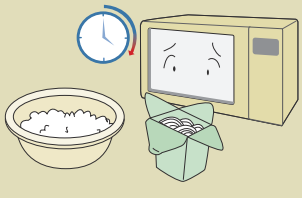
**경고** 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



**경고** 조리실이 비어있는 상태에서 동작시키지 마세요.
화재 및 제품고장의 원인이 됩니다.
단, 탈취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.

**경고** 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 과다시간 가열하면 화재의 위험이 있습니다.



**경고** 껍질이 있는 열매나 뚜껑이 있는 병(예:쌍화탕)은 절대로 사용하지 마세요.

▶ 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.

**경고** 물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.

▶ 너무 오래 가열시키지 마세요.

▶ 목이 좁고 긴 매그러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.

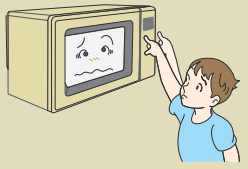
▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.

**경고** 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요. 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

# 안전한 사용을 위해 꼭 지켜주세요.

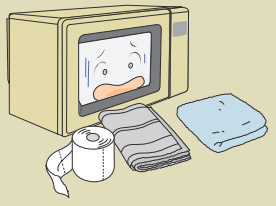
## ■ 사용할 때

**경고** 어린이나 노약자가 오사용이나 부적절한 사용 시 위험할 수 있으므로 보호자 하에 사용을 예방하여 주세요.



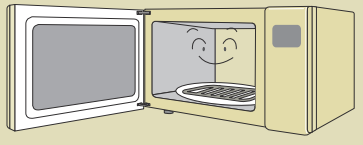
**경고** 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

▶ 음식물 가열시 고온이 발생하므로 열에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.



**경고** 석쇠가 벽면에 닿으면 불꽃이 발생할 수 있으므로 유리접시의 중앙에 맞춰 주세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



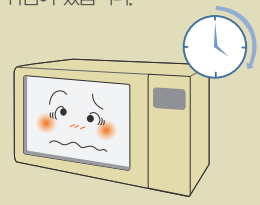
**경고** 가스가 샐 때는 창문을 열어 환기시켜 주세요. 전자제품을 동작하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.

**주의** 문을 꼭 닫고 사용하십시오.

▶ 음식 찌꺼기 등 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 될 수 있습니다.

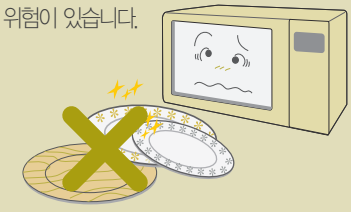
**주의** 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



**주의** 금속성의 용기 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마세요.

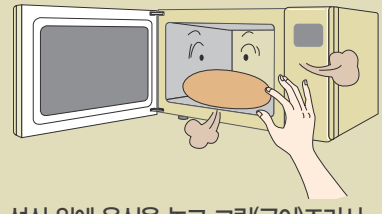
▶ 화재의 위험이 있습니다.



**주의** 화상 방지를 위해 젖병 및 유아식품병은 움직이거나 흔들어 음료의 온도를 점검한 후 주세요. 데우기 후 내용물의 일부분만 뜨거울 수 있습니다.

**주의** 그릴(구이)조리중이나 종료직후 문, 히터, 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 매우 뜨거워 화상의 우려가 있습니다.



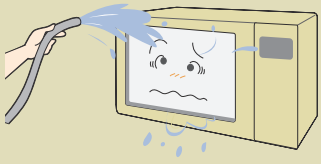
**주의** 석쇠 위에 음식을 놓고 그릴(구이)조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.

## ■ 청소할 때

**주의** 전원플러그를 뺀 후 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알코올 등 인화, 폭발성이 강한 물질로 닦지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



**주의** 전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

**주의** 전자레인지 청소(외부/내부)시 주의하세요.

▶ 상해의 위험이 있습니다.

## ■ 기 타

**경고** 함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 벗기지 마세요. 수리가 필요한 때에는 서비스센터로 연락하세요.
감전, 화재의 위험이 있습니다.

**경고** 문이 손상된 경우에는 서비스맨이 수리할 때까지 사용하지 마세요.

▶ 전파 누설의 원인이 됩니다.

**경고** 제품 위에 물건이나 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.

▶ 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 외부케이스 과열로 화재나 고장의 원인이 됩니다.

▶ 제품에 물이 들어가 감전, 화재의 위험이 있습니다.

**주의** 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 전자레인지와 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

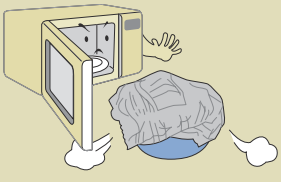
▶ 폭발, 화재의 위험이 있습니다.

**주의** 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 문을 닫아 둔 채로 삼성전자 서비스센터로 의뢰하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

**주의** 조리물을 신문지 등으로 포장하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.

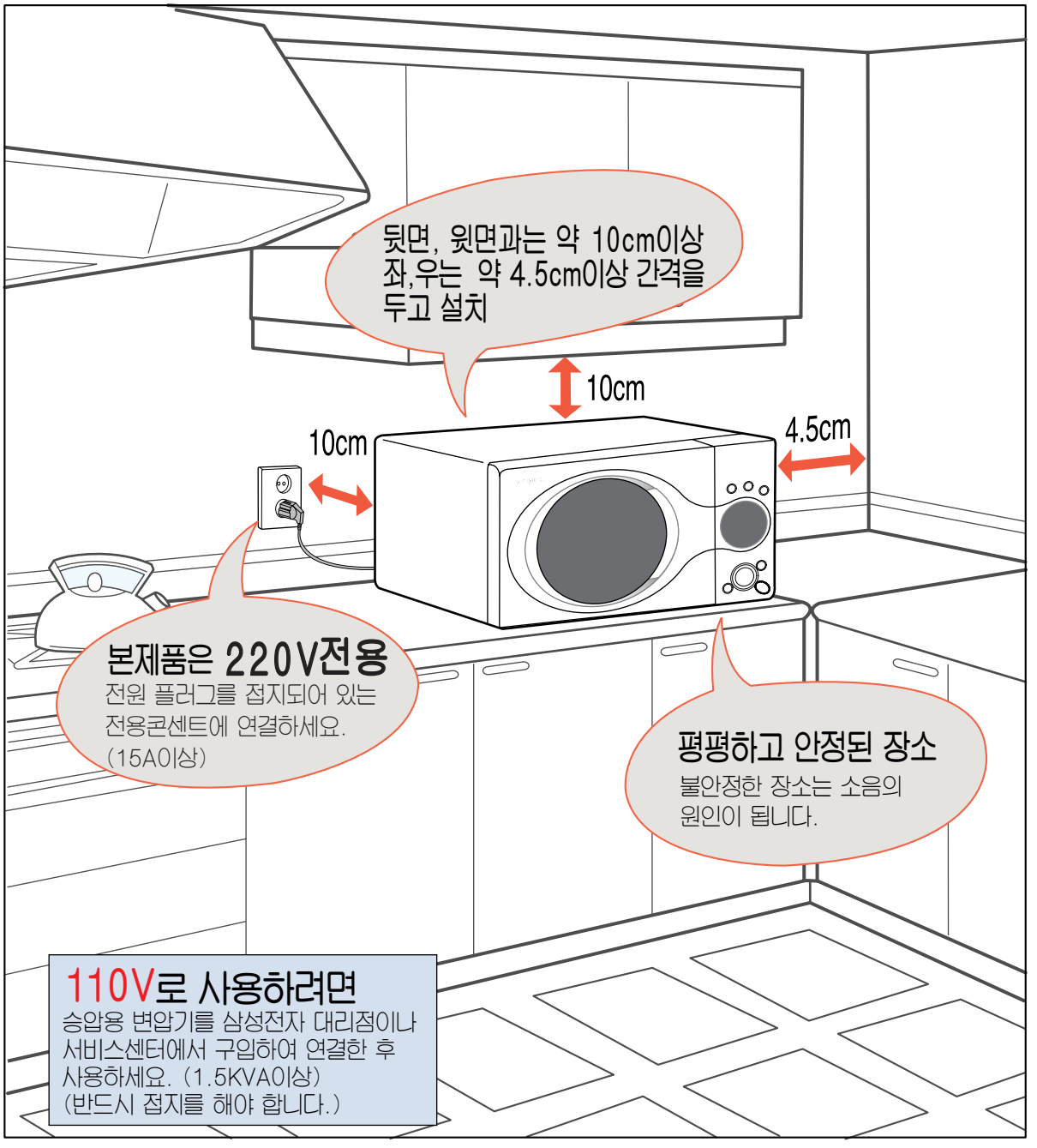


**주의** 문을 당기거나 매달리지 마세요.

▶ 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게 되어 다치거나 제품 고장의 원인이 됩니다.

# 사용 전 준비

## 설치 방법


뒷면, 윗면과는 약 10cm이상
좌,우는 약 4.5cm이상 간격을
두고 설치
10cm
10cm
4.5cm
본제품은 220V전용
전원 플러그를 접지되어 있는
전용콘센트에 연결하세요.
(15A이상)
평평하고 안정된 장소
불안정한 장소는 소음의
원인이 됩니다.
110V로 사용하려면
승압용 변압기를 삼성전자 대리점이나
서비스센터에서 구입하여 연결한 후
사용하세요. (1.5KVA이상)
(반드시 접지를 해야 합니다.)

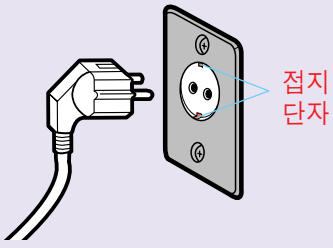
# 접지방법

**안전을 위해 접지해 주세요.**

접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

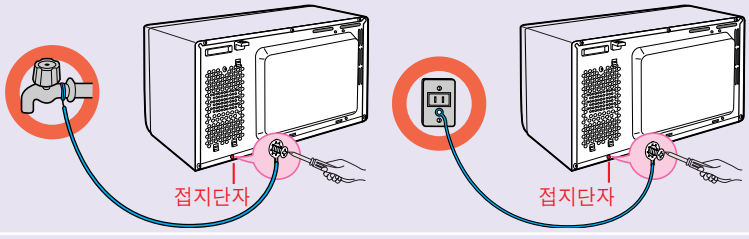
## 콘센트에 접지단자가 있는 경우

● 별도로 접지할 필요가 없습니다.



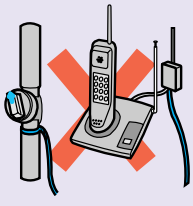

## 콘센트에 접지단자가 없는 경우

● 접지전용 전선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관 또는 콘센트 등에 연결하세요.(서비스센터 전화번호는 표지 뒷면 참조)




## 이런 곳에는 접지하지 마세요.

● 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등

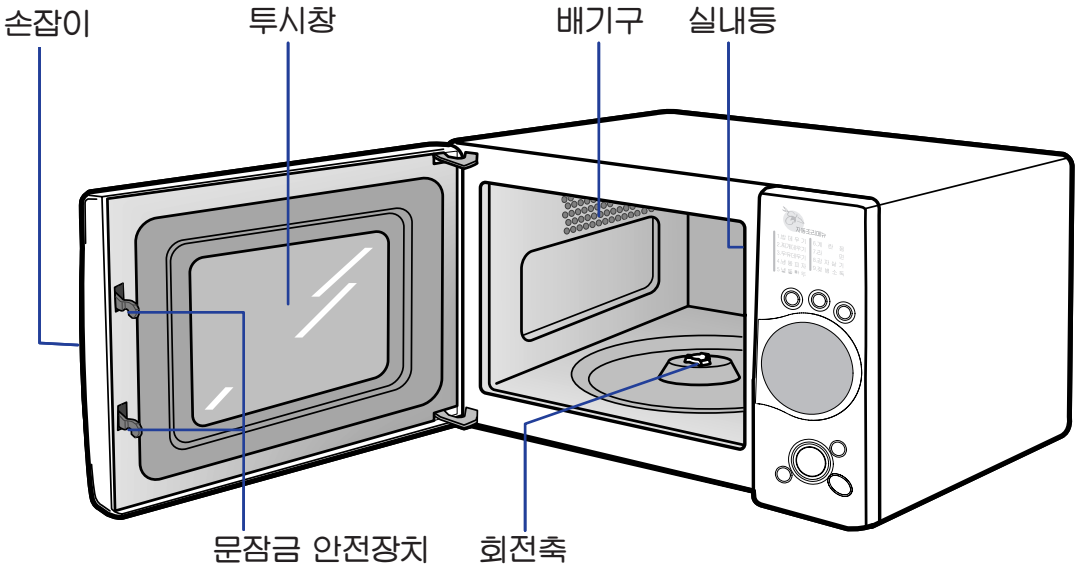


**주의!**

물을 많이 사용하여 습기가 많은 곳에 제품을 설치해야 할 경우에는 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3종의 접지공사를 받으세요.
또한 누전될 위험이 있는 곳에는 누전차단기를 설치하세요.

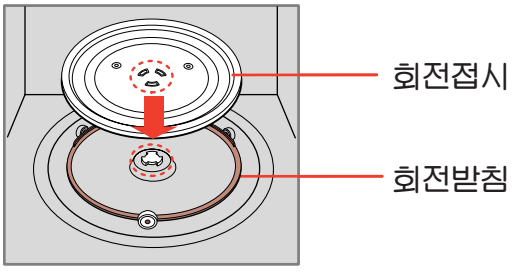
# 제품소개

## 앞면 이름




## 부속품 설치하기

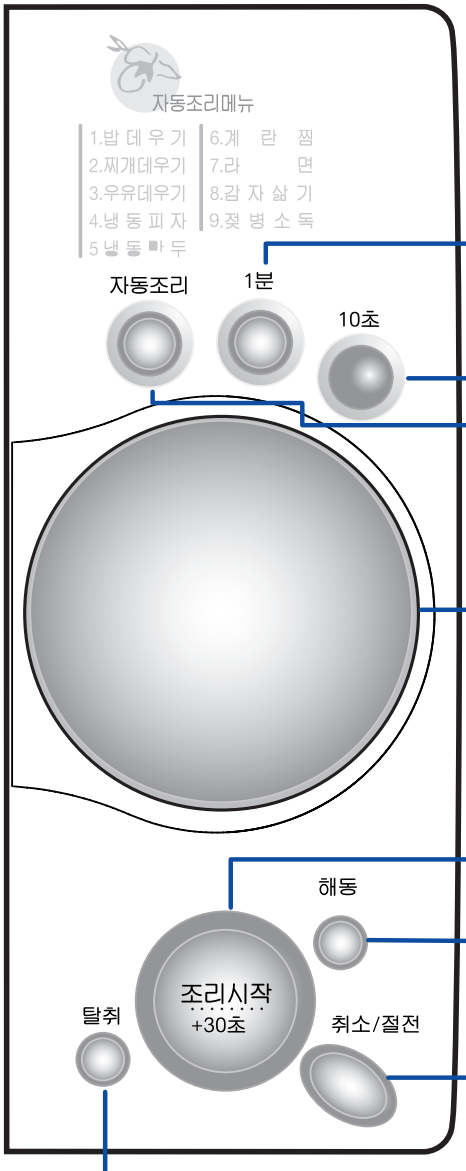
조리실 가운데 회전받침을 넣고 회전축에 잘 맞춰 회전접시를 올려 놓으세요.




## 부속품

※ 자재구입(회전받침, 회전접시 등)이 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.

# 버튼 소개




조리시간을 설정할때
사용하세요.

위의 자동조리메뉴를하고자할때
사용하세요. (14쪽~16쪽 참조)

**진행표시부**
조리의 진행상태를 알려줍니다.

조리시작 및 조리시간을 추가할때
사용하세요.

육류, 닭류, 생선류를 해동시킬때
사용하세요. (17~18쪽 참조)

취소 또는 절전을 하고 싶을때
사용하세요.(13쪽, 26쪽 참조)

전자레인지 내의 음식물 냄새를
제거할 때 사용하세요.(26쪽 참조)

# 사용하는 그릇 알아두기

## 사용 가능한 그릇

### 열에 강한 유리

불에 직접 올려 놓을 수 있는 유리그릇을 사용하세요.

### 열에 강한 플라스틱

120℃까지 열에 견디는 그릇을 사용하세요.

### 도자기류

보통 사용하는 도자기류의 그릇을 사용하세요.

## 주의할 그릇

※오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요.

### 일반 유리

물, 우유 등을 간단히 데울때만 사용하세요.

### 일반 플라스틱

찬 음식을 간단히 데울때만 사용하세요.

### 나무, 종이류

물을 간단히 데울때만 사용하세요.

## 사용할 수 없는 그릇

### 금선/은선 무늬

금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어 색이 변하거나 깨질 수 있습니다.

### 금속류

스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여 식품이 가열되지 않습니다.

주의! 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.

# 랩/비닐봉지 사용방법

데우기(냉동식품, 찌개)

- 수분손실을 막기 위해 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.
- **'전자레인지에 사용 가능'** 이라고 표시되어 있는 것을 사용해 주세요.
- 사용시 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 막기 위해 구멍을 뚫어 주세요.

**잠깐!**
구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.

데치기

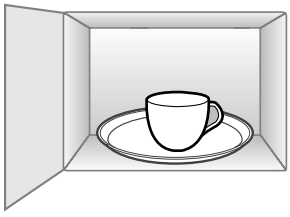
- 짧은 시간 데칠때 사용하면 좋습니다.
- 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어 주세요.

**잠깐!**
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 알루미늄 호일은 사용하지 마세요.

# 간단 데우기(커피, 한약, 물)

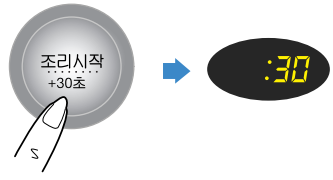
## 동작방법 예) 커피 한잔을 데우려면

**1** 커피를 넣은 후



**2** 조리시작를 누르세요.

●누를때마다 30초씩 증가 됩니다.




자동으로 조리 시작

### 커피 한잔 (100ml)

조리시작 버튼을 1회 눌러 30초 선택

### 한약 한 봉지 (100~140ml)

조리시작 버튼을 1회 눌러 30초 선택

●봉지채로 넣지 말고 내열용기나 컵에 담아 데우세요.

### 물 한컵 (100~150ml)

조리시작 버튼을 4회 눌러 2분 선택

## 조리도중 취소하려면

취소/절전 를 1회 누르면 동작이 취소됩니다.

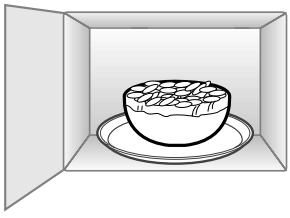
### 주의!

- 조리후 음식물을 꺼내지 않은 경우 1분 간격으로 부저음이 1회씩 울립니다.
- 커피, 한약, 물등을 데운후 골고루 저어 드십시요.
- 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 랩 또는 뚜껑을 씌운 후 데우세요.
- 알루미늄 호일 또는 금박, 은박으로 포장되어 있는 음식물은 가열할 때 불꽃이 발생할 수 있으므로 내열용기에 옮겨 데우세요.
- 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 수도 있으니 종료후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.(안전을 위한 주의사항 참조)
- 전자레인지로 데운 음료는 뜨거우므로 유아에게 먹이기 전에 온도를 확인 하세요.

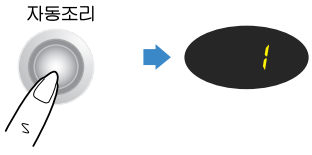
# 자동조리(밥, 찌개, 우유)

## 동작방법 예) 밥을 데우려면

**1** 내열용기에 밥을 담고 랩을 씌워 넣은 후



**2** 자동조리를 1회 눌러 1 선택




2초후 자동으로 조리 시작

### 밥 한공기 (280~320g)

자동조리를 1회 눌러 1 선택

- 내열용기에 랩을 씌운 후 데우세요.
- 밥이 딱딱한 경우 물을 뿌린후 데우세요.

### 찌개 한 그릇 (280~320g)

자동조리를 2회 눌러 2 선택

- 내열용기에 랩을 씌운 후 데우세요.

### 우유 한컵 (200ml)

자동조리를 3회 눌러 3 선택

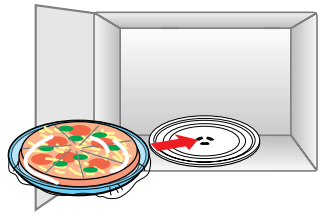
**주의!**

- 우유를 팩채 데울 때는 팩을 연후 데워야 터지지 않습니다.
- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.

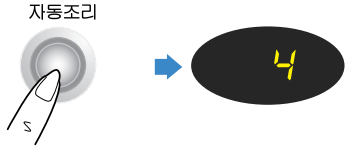
# 자동조리(냉동피자, 냉동만두, 계란찜)

## 동작방법 예) 냉동피자를 조리하려면

**1** 준비된 냉동피자를 내열접시에 랩을 씌워 구멍을 낸 후



**2** 자동조리를 4회 눌러 4 선택




2초후 자동으로 조리 시작

## 냉동피자 (300~400g)

자동조리를 4회 눌러 4 선택

- 내열접시에 랩을 씌우고 구멍을 낸 후 조리하세요.

## 냉동만두 (20개)

자동조리를 5회 눌러 5 선택

- 냉동만두를 찬물에 살짝 담궜다 건져 내열용기에 담고 랩을 씌우고 구멍을 낸 후 조리하세요.

## 계란찜 (계란3개)

자동조리를 6회 눌러 6 선택

- 내열용기에 계란3개, 물 3/4컵(150㎖), 소금등을 넣고 잘 섞은후 뚜껑이나 랩을 씌워 구멍을 낸 후 조리하세요.

**계란찜 조리표**

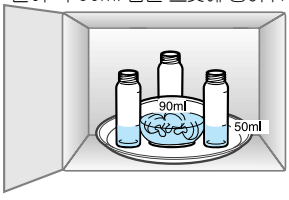
| 조리시간 / 재료 | 3분30초 ~4분30초 | 5분30초 ~6분30초 | 8분 ~9분30초 |
|---|---|---|---|
| 계 란 | 1개 | 2개 | 4개 |
| 물 | 1/4 컵 | 1/3 컵 | 3/4 컵 |

# 자동조리(라면, 감자삶기, 젖병소독)

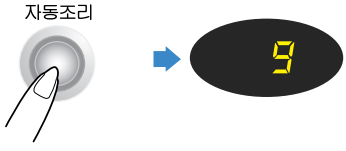
## 동작방법 예) 젖병을 소독하려면

**1** 50ml의 물을 넣은 젖병과 젖꼭지를 넣은후

● 젖병에는 물을 약 50ml 담고 젖꼭지는 물이 약 90ml 담긴 그릇에 넣어주세요.

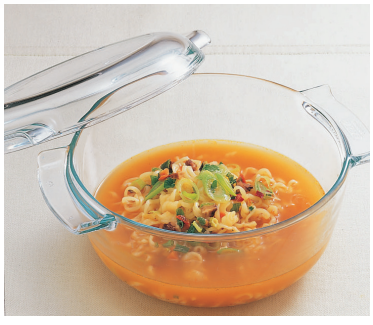



**2** 자동조리를 9회 눌러 9 선택




2초후 자동으로 조리시작

### 라면 (1개)



자동조리를 7회 눌러 7 선택

● 라면과 스프, 물 2½컵(500㎖)을 같이 내열용기에 넣고 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.

**조리힌트**
조리중간에 식성에 따라 파, 계란, 김치등을 넣어 조리하세요.

### 감자 삶기 (중간것4개, 큰것3개)

자동조리를 8회 눌러 8 선택

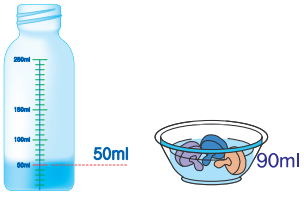
● 감자를 깨끗이 씻어 내열용기에 담아 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.

**조리힌트**
고구마삶기를 하려면 고구마를 깨끗이 씻어 각각의 고구마에 포크로 작게 구멍을 낸 후 내열용기에 담아 뚜껑을 덮고 12~15분간 가열하면 됩니다.

### 젖병 소독 (1~3개)

자동조리를 9회 눌러 9 선택

**주의!**
- 젖병은 빈채로 가열하지 마세요.
- 소독후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.

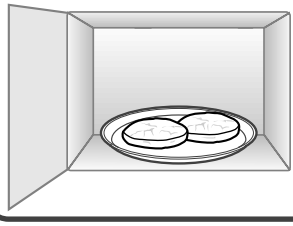


**주의!**
- 젖병 소독이 끝나기 전에 문을 열지 마세요.
  - 뜨거운 물이 불출할 수 있으므로 젖병 소독이 끝나고 1분 정도 지난 후 열어 주세요.
- 젖병 소독 시 물의 양이 50ml 이상 넘지 않도록 하세요.
  - 뜨거운 물이 갑자기 불출하여 화상의 위험이 있습니다.

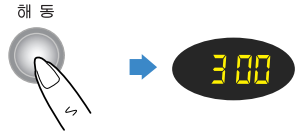
# 해동

## 동작방법 예) 쇠고기 300g(반근)을 녹이려면

**1** 쇠고기를 넣은후



**2** 해동을 2회 눌러 300g선택




2초후 자동으로 조리 시작

### 육류

1. 해동버튼을 연속하여 눌러 무게 선택
2. 2초후 해동시작

### 닭류

1. 해동버튼을 연속하여 눌러 무게 선택
2. 2초후 해동시작

### 생선류

1. 해동버튼을 연속하여 눌러 무게 선택
2. 2초후 해동시작

● 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

### 잠깐!

● 해동시 설정할 수 있는 양은 100g단위로 200~1500g입니다.

● 해동시 적절한 시기에 부저음이 6회 울립니다.
이때 음식물을 뒤집어 주면 좀더 고르게 해동됩니다.
부저음이 울릴때 뒤집어 주지 않으면 해동은 계속 진행됩니다.

## 3 해동중 '삐' 소리가 6회 울리면

● 문을 열고 고기를 뒤집어 주세요.

삐 삐 삐 삐 삐 삐

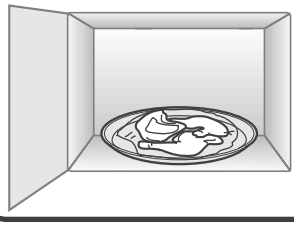
## 4 문을 닫고 조리시작을 누르세요.

● 계속 해동됩니다.

# 수동 데우기

음식의 종류나 양에 따라 알맞은 시간을 설정하여 데울 수 있습니다.

## 동작방법 예) 2분30초동안 데우려면

| 1 음식을 넣고 | 2 1분을 2회, 10초를 3회 누르세요. | 3 조리시작을 누르면 조리가 시작됩니다. |
|---|---|---|
|  | | |

### 치킨 (300g)

**1분** 을 2회, **10초** 를 3회 눌러 2분30초 설정

- 기름종이를 씌운 후 데우세요.

### 카레 1인분 (300g)

**1분** 을 5회 눌러 5분 설정

- 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 씌운후 데우세요.

### 잡채 1인분 (250g)

**1분** 을 2회, **10초** 를 3회 눌러 2분30초 설정

- 내열용기에 랩을 씌운후 구멍을 내고 데우세요.

### 잠깐!

- 최대로 설정 할수 있는 시간은 60분입니다.
- 조리도중 조리시작/+30초버튼을 누르면 30초씩 시간이 추가됩니다.
- 1분, 10초버튼을 누르고 있으면 시간이 빠르게 추가됩니다.
- 시간이 너무 많이 추가 되었을 경우 취소/절전 버튼을 누른후 다시 시작하세요.

## 그외 음식 표를 참조하여 데우세요.

| 음 식 명 | 분 량 | 조리시간 | 조 리 방 법 |
|---|---|---|---|
| 밥 | 1공기 | 자동조리 참조 | 용기에 랩을 씌우고 가열하세요. |
| | 2공기 | 4분~4분30초 | |
| 찌 개 | 1인분 | 자동조리 참조 | |
| | 2인분 | 7분~7분30초 | |
| 스 프 | 1인분(200g) | 3분~3분30초 | 오목한 용기에 랩이나 뚜껑을 씌우고 가열하세요. |
| 햄 버 거 | 1개(150g) | 1분~1분30초 | 냅킨으로 싼 상태에서 가열하세요. |
| 고 로 케 | 2개 | 1분~1분30초 | 접시에 랩을 씌우고 가열하세요. |
| 송 편 | 1인분(300g) | 2분~3분 | |
| 약 식 | 1인분(300g) | 2분~3분 | |
| 전 유 어 | 1접시(300g) | 2분30초~3분30초 | |
| 정 종 | 1잔(200㎖) | 40초~1분 | 컵에 뚜껑없이 가열하세요. |
| 단 팥 죽 | 1인분(200g) | 1분30초~2분 | 뚜껑을 떼어 낸 후 가열하세요. |
| 호 박 죽 | 1인분(200g) | 1분30초~2분 | |
| 냉동 만두 | 10개 | 2분30초~3분 | 접시에 랩을 씌우고 가열하세요. |
| | 20개 | 4분~5분 | |
| 냉동 감자 | 1접시(300g) | 4분~5분 | |
| 냉동 핫도그 | 5개 | 4분~5분 | |
| 냉동 조각피자 | 1개(100g) | 2분~2분30초 | |
| 냉동 식품류 (닭강정, 바케큐바, 치킨바 등) | 1인분(200g) | 3분30초~4분30초 | |

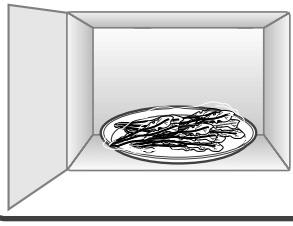
### 잠깐!

- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.
- 냉동식품이외의 음식들은 냉장보관 상태를 기준으로 하였으므로,
  냉동상태에세 보관된 음식을 조리할 때는 시간을 더 추가하시고,
  상온에서 보관한 음식을 조리할 때는 시간을 다소 줄여서 조리 하세요.
- 딱딱해진 밥이나 빵은 물을 약간 뿌리고 데우면 부드럽고 따뜻하게 드실수 있습니다.
- 소량의 음식물을 데울 때라도 반드시 랩이나 뚜껑이 있는 용기를 사용하세요. 수분 증발을 방지합니다.
- 같은 음식을 여러번 데우면 수분이 빠져나가 맛이 저하되므로 필요한 양만큼 덜어서 가열하세요.

※만두류는 수분을 첨가하여 가열하면 표면의 건조를 막을 수 있습니다.

# 데치기

## 동작방법 예) 시금치 300g을 3분30초간 데치려면

| 1 씻은 후 랩을 씌워 회전접시위에 놓은 후 | 2 1분을 3회, 10초를 3회 누르세요. | 3 조리시작을 누르면 조리가 시작됩니다. |
|---|---|---|
|  | | |

### 시금치 (300g)

1분 을 3회, 10초 를 3회 눌러 3분 30초 설정

- 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 회전접시위에 놓고 데치세요.

### 쪽파 (300g)

1분 을 3회 눌러 3분 설정

- 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 회전접시위에 놓고 데치세요.

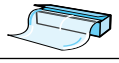
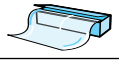
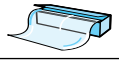
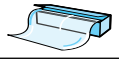
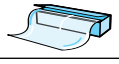
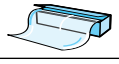
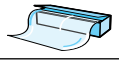
### 미나리 (300g)

1분 을 4회 눌러 4분 설정

- 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 회전접시위에 놓고 데치세요.

# 그외 음식

표를 참조하여 데치세요.

| 음 식 명 | 분 량 | 조리시간 | 랩사용 | 조 리 방 법 |
|---|---|---|---|---|
| 가 지 | 300g | 3분30초 ~4분 | | 반으로 갈라서 데친다. |
| 시 금 치 | 300g | 3분~3분30초 |  | 잎과 줄기를 엇갈려 놓고 데친다. |
| 취 나 물 | 300g | 3분30초 ~4분 | | |
| 쑥 갓 | 300g | 3분~3분30초 |  | 잎과 줄기를 엇갈려 놓고 데친다. |
| 깻 잎 | 300g | 3분30초 ~4분 | | |
| 콩 나 물 | 300g | 4분30초~5분 |  | 머리부분을 엇갈려 놓고 데친다. |
| 숙 주 | 300g | 5분~5분30초 | | |
| 쪽 파 | 300g | 3분30초~4분 |  | 머리와 잎부분을 엇갈려 놓고 데친다. |
| 양 배 추 | 350g | 7분~8분 | | 낱장으로 떼어서 데친다. |
| 미 나 리 | 300g | 5분~5분30초 |  | |
| 호 박 | 300g | 3분30초~4분30초 | | 반자르거나 둥근썰기 등 알맞은 크기로 잘라서 익힌다. |
| 단 호 박 | 500g | 9분~11분 |  | |
| 당 근 | 300g | 3분30초~4분30초 | | 둥글썰기하여 익힌다. |
| 느타리버섯 | 300g | 3분~4분 | | |
| 완 두 콩 | 300g | 3분~4분 | | |
| 브로콜리 | 300g | 5분30초~6분30초 | | 적당한 크기로 떼어 데친다. |
| 컬리플라워 | 300g | 5분30초~6분30초 | | |
| 호 박 잎 | 300g | 3분~3분30초 | | |
| 비름나물 | 300g | 3분~3분30초 |  | |
| 고 구 마 | 800g (4~6개) | 13분~16분 | × | 내열용기에 담아 익히면 고르게 익는다. |
| 감 자 | 800g (4~6개) | 15분~16분 | × | |

## 잠깐!

- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 알루미늄 호일은 사용하지 마세요.

# 감자조림/두부회

## 감자조림

### 재 료

감자(400g) 4개, 쇠고기 50g, 풋고추 5개,
**양념**
간장 3큰술, 설탕 1½큰술, 식용유 1큰술,
다진파 1큰술, 깨소금 적당량

### 만드는 방법

1 감자는 깨끗이 손질하여 알맞은 크기로 자르고 물에 한번 씻어둔다.

2 쇠고기는 한입 크기로 썰어놓고 풋고추는 어슷썰기한다.

3 내열용기에 감자, 쇠고기, 풋고추를 담고 양념장을 넣은 다음 잘 버무려 랩이나 뚜껑을 덮고 **1분버튼** 을 눌러 **10~12분**을 설정한 후 **조리시작** 을 누른다.
조리후 잘 저은후 **1분버튼** 을 눌러 **7~8분**을 설정한 후 **조리시작** 을 누른다.

## 두부회

### 재 료

두부 1모, 오이1/4개, 당근1/4개, 홍고추 1/2개,
풋고추 1/2개, 부추 10g, 깻잎 한장, 상추 한장

**양념 초간장 :**
간장 1½큰술, 설탕 1/2작은술, 식초 1/2큰술,
고춧가루 1작은술, 물 1큰술, 깨소금 1/2큰술,
참기름 1작은술

**겉절이 양념 :**
간장 1/2큰술, 설탕 1/2작은술, 고춧가루 1/2 작은술

### 만드는 방법

1 두부를 4등분하여 내열접시에 담아 랩을 씌우고 구멍을 낸다.
**1분버튼** 을 눌러 **3~5분**을 설정한 후 **조리시작** 을 누른다.

2 오이와 당근은 3cm길이로 곱게 채썰고 고추는 둥글게 썬다.

3 부추는 2cm길이로 자르고, 깻잎과 상추는 굵게 채썬다.

4 접시에 1의 두부를 담고 그 위에 2의 오이, 당근, 고추를 얹고 겉절이 양념을 곁들인다.

# 피자토스트/약식

## 피자토스트

### 재 료

식빵 4조각, 프랑크소세지 2개, 피망 1개,
양송이버섯 3개, 피자토스트 치즈 4장,
토마토케찹 4큰술, 양파 1/2개, 다진마늘 1큰술,
소금, 후추 약간

### 만드는 방법

1 프랑크소세지는 얇고 둥글게 썰고
양송이버섯은 깨끗이 손질하여
모양대로 0.2cm두께로 썰어 준비한다.

2 양파는 다지고 토마토케찹, 다진마늘,
소금, 후추를 섞어 **1분버튼** 을 눌러
**2분**을 설정한 후 **조리시작** 을 누른다.

3 내열접시에 식빵을 놓고 그 위에 2의
소스를 고르게 바르고 1의 재료를 고르게
배열하여 **1분버튼** 을 눌러 **4~5분**을
설정한 후 **조리시작** 을 누른다.

## 약식

### 재 료

찹쌀 2컵, 밤 20개, 대추 15개, 잣 1/2컵,
간장 2큰술, 참기름 2큰술, 계피가루 1작은술,
소금 1/4작은술, 후추 약간 소스(황설탕 2/3컵,
물 3큰술)

### 만드는 방법

1 밤을 섞어 지은 찰밥을 준비한다.

2 대추는 씨를 발라 2~3조각으로 썰어
놓는다. 잣은 깨끗이 다듬어 놓는다.

3 황설탕과 물을 잘 섞어 **1분버튼** 을
눌러 **1분~2분**을 설정한 후 **조리시작** 을
누른다.

4 준비한 찹쌀밥에 3에서 준비한 소스와
잣, 대추, 계피가루, 후추, 간장, 참기름 등을
넣고 고루 섞어 뚜껑을 연 상태에서 **1분버튼** 을
사용하여 **8~10분** 을 설정한 후
**조리시작** 을 누른다.

# 간단한 맛내기

## 버터 녹이기

**만드는 방법**

1 버터 1숟가락을 내열그릇에 담아 **20~30초** 를 설정한 후 **조리시작** 을 누른다.

## 행주 소독

**만드는 방법**

1 젖은 행주에 세제 1~2방울 떨어뜨린 후 행주를 비벼서 비닐봉투에 넣고 **3분** 을 설정한 후 **조리시작** 을 누른다.

● 비닐봉투가 부풀어 오르지 않도록 구멍을 2~3개 정도 뚫어 주세요.

## 미역 색내기

**만드는 방법**

1 100g 정도의 불린 미역에 물 2컵을 넣고 **3분~3분30초** 를 설정한 후 **조리시작** 을 누른다.

## 콩 불리기

**만드는 방법**

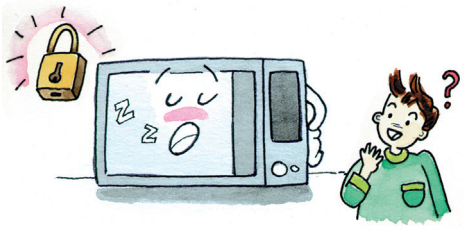
1 4인분 정도의 콩(1/2컵)에 물 한 컵을 넣고 **6~9분** 을 설정한 후 **조리시작** 을 누른다.

## 표고 버섯 불리기

**만드는 방법**

1 마른 표고버섯 3장당 물 한컵 정도를 넣고 **3~4분** 을 설정한 후 **조리시작** 을 누른다.

# 잠금/절전/탈취기능

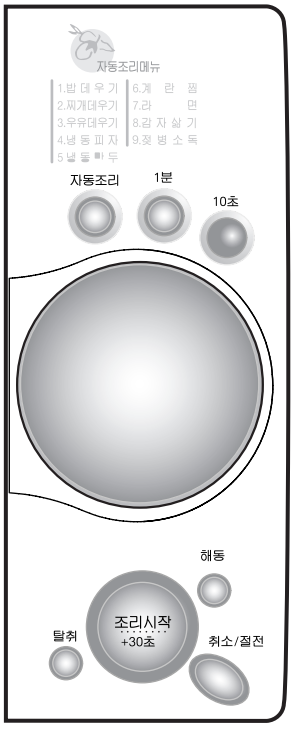


## 전기를 절약하는 절전기능

문을 열어놓고 오랫동안 방치할때 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.

- 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분후에 자동으로 실내등이 소등됩니다. 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.

- 취소/절전 버튼을 2회 누르면 진행 표시부가 사라집니다.




## 마음대로 동작을 못하게 하는 방법(잠금기능)

어린이가 마음대로 버튼을 눌러 일으킬 수 있는 고장등을 방지할 수 있도록 하는 기능입니다.

### 버튼을 잠그는 방법 (정지상태에서 가능)

취소/절전 와 탈취 를 동시에 3초이상 누르세요.

- 부저음이 울리면서 L 이 표시되고 모든 버튼이 동작되지 않습니다.

### 잠금 해제 방법

취소/절전 와 탈취 를 동시에 3초이상 누르세요.

- 부저음이 울리면서 'L' 표시가 사라지고 모든 버튼이 동작됩니다.

## 조리실 냄새를 없애는 방법(탈취기능)

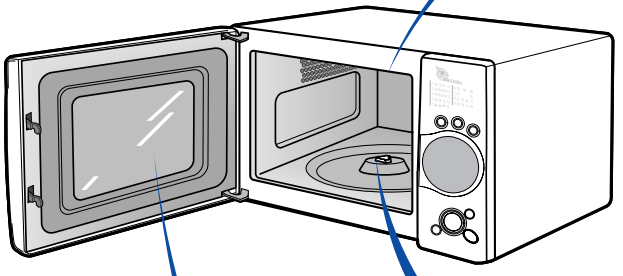
조리후 조리실에 남아있는 냄새를 제거하는 기능입니다.

탈취 를 누르세요.

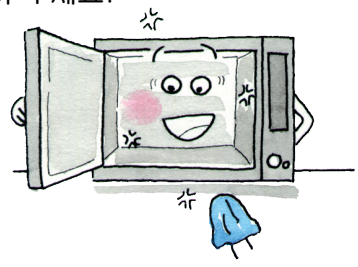
- 5분동안 탈취기능이 동작됩니다.
- 탈취기능을 사용한 후에도 냄새가 나는 경우에는 레몬을 몇조각 넣어서 다시 탈취버튼을 눌러 주면 냄새가 완전히 없어집니다.
  시간을 추가로 선택하려면 조리시작 +30초 를 누르세요.
  (30초씩 15분까지 추가 가능)
- 전자레인지는 동작되지 않고 공기순환팬만 작동하여 전자렌인지 내부의 냄새를 없애줍니다.

# 손질 및 보관방법

제품을 항상 깨끗이 손질하면 고장없이 오래 사용할 수 있습니다.
청소 및 손질시 감전의 위험이 있으니 전원플러그를 반드시 뽑아 주세요.

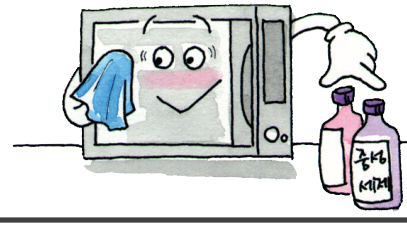


내부 청소시에는 젖은 행주나
중성세제를 묻힌 행주로 깨끗이
닦아 주세요.



회전접시와 받침은 조리후 바로 씻어주세요.
중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은다음 물기
를 없애고 조리실 안에 넣어주세요.

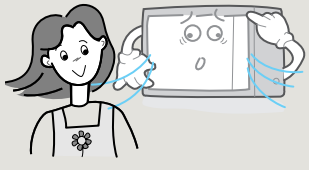
외부 청소시에는 젖은 행주 또는
중성세제를 사용하여 닦은 후
마른 헝겊으로 물기를 닦아 주세요.



## 잠깐!

● 청소할 때는 벤젠, 신나, 금속 수세미 등을 사용하지 마세요.
변색되거나 표면이 손상될 우려가 있습니다.

# 서비스 의뢰전 확인사항

| 이 럴 땐 | 이렇게 하세요. |
|---|---|
| 회전접시가 회전하지 않거나 회전이 고르지 않아요. | ● 회전은 양방향 방식입니다.<br>● 회전받침이나 회전접시가 잘 놓여져 있는지 확인하세요.<br>● 식품이나 용기가 내부의 벽에 닿아 있는지 확인하세요.<br>● 조리실 바닥의 음식 찌꺼기를 깨끗이 닦아주세요. |
| 동작시 불꽃이 생겨요. | ● 조리실 벽에 금속이 닿지 않았는지 확인하세요.<br>● 금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았는지 확인하세요. |
| 실내등의 밝기나 동작소리가 일정하지 않아요. | ● 출력변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.<br>● 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환 됩니다. |
| 전자레인지 내부에 연기나 악취가 나요. | ● 내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름등이 붙어 있지는 않은지 확인하세요.<br>● 조리중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아닙니다. |
| 동작중 제품 전면에 바람이 나옵니다.  | ● 제품에서 발생되는 높은 열을 식켜주기 위하여 팬모타 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요. |

## 제품규격

| | | | |
|---|---|---|---|
| 정격전압 | 220V 60HZ | **고주파 출력** | 700W |
| 소비전력 | 1100W | **발진주파수** | 2450MHz |
| 중 량 | 14.2Kg | | |
| 외형치수(㎜) | **외 형** : 폭 517× 높이 297× 깊이 398 | | |
| | **조리실** : 폭 336× 높이 241× 깊이 349 | | |

# 제품보증서

품질 보증 기간은 1년
핵심부품(마그네트론) 보증기간은 (3년)
부품보유기간은 7년입니다

## 서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자피해보상규정(재정경제부 고시 제2005-21호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

| 제 품 명 | | 모 델 명 | |
|---|---|---|---|
| 구 입 일 | 년 월 일 | Serial No. | |
| 구입대리점 | | 판매금액 | |

## 무상서비스

※ 일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등 )

| ■ 소비자 피해유형 | 품질보증기간이내 | 품질보증기간이후 |
|---|---|---|
| **부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시** | | |
| ■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 해당없음 |
| ■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때 | 제품교환 또는 무상수리 | 해당없음 |
| ■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해 | 제품교환 | 해당없음 |
| ■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생 | 구입가 환급 | 해당없음 |
| ■ 교환불가능시 | 구입가 환급 | 해당없음 |
| ■ 동일 하자로 3회까지 고장 발생시 | 무상수리 | 유상수리 |
| ■ 동일 하자로 4회째 고장 발생시 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 유상수리 |
| ■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 유상수리 |
| ■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급 |
| ■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | 제품교환 또는 구입가 환급 | |
| ■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 정액감가상각후 환불 |

### 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

| | | |
|---|---|---|
| ■ 수리가 불가능한 경우 | 유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환 | 유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환 |
| ■ 수리가 가능한 경우 | 유상수리 | 유상수리 |

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

## 유상서비스

### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

### 소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

### 그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)

삼성전자주식회사
http://www.sec.co.kr

SAMSUNG